

# *Francis Mallmann*

*Provence*

## *Entrées*

*Crevettes, purée de poivron jaune et patate douce, salade de tomate et maïs grillé 29*  
*Prawns, yellow pepper and sweet potato purée, tomato and grilled corn salad*

*Nectarine Fraîche, Laitue Iceberg, Mozzarella di Bufala, poudre de Noisettes 25*  
*Fresh Nectarine, Iceberg Laitue, Buffalo Mozzarella, Hazelnuts powder*

*Chipa au Comté et Oignons, Salade Castelfranco et Pamplemousse avec Miel 26*  
*Comté and Onions Chipa, Castelfranco Salad with Grapefruit and Honey*

*Artichauts grillés, crème de Gorgonzola, Raisins secs, Olives et Chicorée 26*  
*Grilled artichokes, cream of Gorgonzola, Raisins, Olives and Chicory*

*Betterave aux cendres, Bethmal (chèvre) entouré de choux brûlé et œuf mollet 24*  
*Beetroot cooked in ashes, Bethmal (goat cheese) wrapped in burnt cabbage and poached egg*

*Poulpe Grillé, Pomme de Terre Vitelotte Anchoiade et Cébettes 29*  
*Grilled Octopus, Potatoes, "Anchoiade" and Spring Onions*

*Empanadas de Bœuf 'Mendoza' aux Feux de Bois 25*  
*Wood Oven Beef Turnover from Mendoza*

*Salade de Melon, Chèvre (Pelardon), Radicchio, Concombre et Menthe Fraiche 24*  
*Melon Salad, Goat cheese (Pelardon), Radicchio, Cucumber, Fresh mint*



**CHÂTEAU LA COSTE**

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Plats*

*Entrecôte (350g), pomme de terre écrasée et sauce chimichurri 68*  
*Rib Eye, Smashed Potato and chimichurri sauce*

*Carré d'Agneau, sauce aux tomates brûlées, chou-fleur rôti, pommes de terre Domino 52*  
*Rack of Lamb roasted tomato sauce, roast cauliflower and Domino potatoes*

*Coquelet fumé, crème de champignons, cébettes, épinards et abricots secs 49*  
*Smoked Chicken, cream of mushroom, spring onion, spinach and dried apricots*

*Faux-filet de boeuf avec son os (600g) pommes de terres à la moutarde, oignons grillés 62*  
*Sirloin steak on the bone (600g) mustard potatoes, grilled onions*

*Aubergine milanaise farcie au Chèvre, tomates à la plancha, shitake, poivron et basilic 34*  
*Aubergine Milanaise stuffed with goats cheese, grilled tomatoes, shitake, peppers and basil*

*Bar 'papillon', purée de céleri-rave au four à bois, frites de manioc, champignons 49*  
*'Butterfly' Sea bass, roasted celeriac purée, cassava chips and mushrooms*

*Cochon de lait (1kg), Fenouil, Roquette, pommes de terre à la plancha 102*  
*Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Rocket Salad and grilled potatoes*

*"La Tour" 72*

*Fines tranches de Filet Mignon de Bœuf intercalées de pommes de terres écrasées et sauce chimichurri*  
*Thin slices of Fillet Steak layered with Smashed Potato and chimichurri sauce*

D'f l B Yh9b'9i fcpHU Yg'YhGfj JW7ca d'lg



CHÂTEAU LA COSTE

*Francis Mallmann*

*Provence*

## *Desserts*

*Gâteau d'ananas et noisettes, croquant chocolat aux noisettes et sorbet d'ananas 17*  
*Pineapple and hazelnut cake, hazelnut chocolate crunch and pineapple sorbet*

*Banane aux cendres, noisettes pralinées et glace au dulce de leche 17*  
*Banana cooked in embers, caramelized hazelnuts and dulce de leche ice cream*

*Pain perdu, creme de citron vert, glace noix de coco et rhum, framboises 17*  
*French toast, lime cream, coconut and rhum ice cream, raspberries*

*Pavlova aux fruits rouges, crème chantilly et glace fruits rouges 18*  
*Fresh red fruit Pavlova, red fruit ice cream and homemade whipped cream*

*Alfajor de Dulce de Leche, amandes, nappé au chocolat avec glace liqueur de café 18*  
*Alfajor de Dulce de Leche, almonds, chocolate sauce and coffee liqueur ice cream*

*Fraises fraiches, crème de pistache et sorbet chocolat blanc 19*  
*Fresh strawberries, cream of pistachio and white chocolate sorbet*

*Poire au four, sablé breton, crème de noix de pécan et sorbet chocolat 17*  
*Roast pear, shortbread biscuit, pecan nut cream and chocolate sorbet*

*Mousse au chocolat, Torta Fritta, Granité de Citron vert et Groseille 18*  
*Chocolate mousse, Torta Fritta, Lime Granita and Currant*



**CHÂTEAU LA COSTE**

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris